



# CURSO ONLINE

## “POES - PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTANDARIZADOS DE SANITIZACIÓN EN LAS INDUSTRIAS”

### OBJETIVOS DEL CURSO:

- Conocer aspectos técnicos claves de los POES/ SSOP para mejorar los procesos establecidos.
- El participante sea capaz de revisar y/o actualizar los POES establecidos en su empresa y adaptar los desinfectantes en las áreas identificadas con superficies de mayor persistencia del virus en toda su empresa.

### DIRIGIDO A:

- Todos los profesionales del sector agroalimentario, incluidos los directivos, responsables, técnicos y Coordinadores interesados en conocer sobre la gestión del control de alérgenos.
  - Personal Encargado de la Gestión de calidad, Inocuidad, e Implementación del Sistema de Gestión de Inocuidad Alimentaria.
  - Miembros del equipo HACCP, BRCGS, IFS, SQF, FSSC 22000 o que están preparándose para implementar y Certificar protocolos GFSI.
  - Todas las personas involucradas directa o indirectamente en la elaboración, procesamiento, fraccionamiento, empacado y almacenamiento de productos alimenticios.
  - Profesionales y/o Responsables de ayudar a las empresas a conseguir y/o mantener certificaciones de protocolos GFSI.
- Auditores, consultores, capacitadores.

### CONTENIDO ACADÉMICO:

- Justificación, concepto y definiciones
- Impacto sobre el negocio, los colaboradores y sobre los consumidores
- Marco Regulatorio POES
- Primer paso: organización por áreas, equipos, y superficies a limpiar.
- Segundo paso: factores que influyen en el proceso de limpieza - tipo de superficie, tipo de suciedad, concentración del producto, temperatura y pH del agua, tiempo de operación, efecto mecánico (maquinaria usada).
- Terminología de los compuestos de limpieza: agente quelante, detergente, emulsificante, rinsibilidad, saponificación, surfantantes, suspensión, humectación.
- Terminología de los compuestos desinfectantes: desinfección, bactericida, bacteriostático, saneamiento.
- Características de solubilidad de los tipos de suciedad
- Clasificación de los depósitos de suciedad
- Tipos de compuestos de limpieza para los depósitos de suciedad
- Agentes limpiadores y desinfectantes
- Terminología de Soluciones químicas: peso (%p/p), ppm, volumen (%v/v), peso-volumen (%p/v).
- POES # 1: Control de inocuidad del agua
- POES # 2: Superficies en contacto directo con los alimentos
- Características generales de algunas superficies en contacto con los alimentos
- POES # 3: Prevención de la contaminación cruzada y el contacto cruzado de alérgenos
- POES # 4: Mantenimiento de las estaciones de lavado y desinfección de los servicios sanitarios
- POES # 5: Control de las sustancias adulterantes
- POES # 6: Almacenamiento y uso adecuado de compuestos tóxicos
- POES # 7: Condiciones sa Salud e higiene de los empleados y las visitas
- POES # 8: Control de plagas
- Monitoreo de los POES
- Tipos de verificación
- Ejemplo de validación
- Conclusiones y Recomendaciones

**Carga Horaria: 08 horas**

**Fecha:**

Martes 17 de Marzo de 2026

**Horarios:** 09h00 a 17h00

(GMT-5) Ecuador - Perú - Colombia

**Modalidad:** **ONLINE**



## METODOLOGÍA:

El presente curso tendrá el enfoque metodológico "aprender-haciendo", es decir, "capacitación-acción". Utilizando diversas estrategias metodológicas.

### Metodología presencial

Para la parte presencial se utilizarán diversas estrategias metodológicas, tales como:

- Exposiciones magistrales de los conferencistas y facilitadores
- Lecturas, análisis y discusión de éstas en sesiones presenciales
- Uso de ayudas audiovisuales
- Taller de Aplicación

## CERTIFICACIÓN A OBTENER:

Los participantes que completen los parámetros mínimos de evaluación, tanto en rendimiento académico como en asistencia a sesiones de trabajo, obtendrán el CERTIFICADO DE PARTICIPACIÓN "POES - PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTANDARIZADOS DE SANITIZACIÓN EN LAS INDUSTRIAS" - 8 horas, emitido por: Global Services SM&R Training & Consulting

## INVERSIÓN:

**Inversión Normal Por Participante: USD \$ 189.00 + IVA**

### Descuento por inscripción y pago anticipado:

10% Pago antes del 23-Febrero-2026 (USD \$ 169.00 + IVA)

05% Pago antes del 10-Marzo-2026 (USD \$ 179.00 + IVA)

**Tarifa Empresarial (3 ó más participantes): USD \$ 179.00 + IVA p/p**

### Descuento a partir de 3 personas:

Pago antes del 23-Febrero-2026 (USD \$ 159.00 + IVA p/p)

Pago antes del 10-Marzo-2026 (USD \$ 169.00 + IVA p/p)

## INVERSIÓN INCLUYE:

- Material Académico del Curso digital
  - Certificado Digital de Capacitación con aval de Global Services SM&R Training & Consulting
- El participante debe contar con las siguientes herramientas para realizar el curso online:
- Computador con acceso a internet
  - Cámara Web
  - Audio y micrófono y/o auriculares

## Forma de Pago:

Transferencia bancaria, tarjeta de crédito

## Aceptamos todos las tarjetas de credito:



Organizan:



**SM&R**  
ACADEMY

## Expositor / Trainer:

### PROFESIONAL EN INOCUIDAD ALIMENTARIA

- Especialista en Gestión de Calidad e Inocuidad Alimentaria.
- Cuenta con más 15 años de experiencia Capacitación y Asesorías de Seguridad de Gestión de Inocuidad Alimentaria y de Calidad.
- Cuenta con más de 2,800 horas lectivas como instructora y formadora en temas de BPM, HACCP, BRCGS, IFS, SQF, FSSC/ISO 22000.
- Consultora asociada de Global Services SM&R Training & Consulting, en servicios de asesoría y capacitación en áreas de Seguridad e Inocuidad alimentaria.
- Lead Instructor Líder HACCP ALLIANCE.
- Auditor Líder FSSC 22000.



## Mayor Información para Inscripciones y Registro:

**Jusetty Coello V.**

jusetty.coello@smrconsultores.com

Teléf: +593-4-5029013 / 5022889

Móvil: +593-9-88731466

Guayaquil – Ecuador

**Paola Almeida F.**

paola.almeida@smrconsultores.com

Teléf: +593-4-5029013 / 5022889

Guayaquil – Ecuador

## Modalidad InCompany / InHouse:

"Todos nuestros programas formativos de modalidad OPEN (abierta), pueden ser desarrollados y ejecutados en modalidad Incompany (InHouse)"

"Las 2 primeras horas son sin costo"

**Andrea Vera V.**

andrea.vera@smrconsultores.com

Teléf: +593-4-5029013 / 5022889

Guayaquil – Ecuador

**www.smrconsultores.com**